



# Kopfmaschine **K2**

Die vollautomatische 2-reihige  
Teigteil- und Wirkmaschine  
für beste handwerkliche Qualität.



**TRIMA**  
BÄCKEREIMASCHINEN

... mit Erfahrung und Tradition

## Gewichtsbereiche:

### Standard

- 30 – 85 g
- 35 – 90 g
- 40 – 100 g
- 45 – 110 g
- 50 – 115 g

### Sonderausführung

- 60 – 130 g
- 90 – 180 g
- 15 – 55 g (3 – r)

Stufenlos einstellbar.

Die Gewichtsbereiche sind von der Teigführung und Teigkonsistenz abhängig und können daher abweichen.

## Leistung:

- max. 3.200 Stück/Stunde
- min. 1.950 Stück/Stunde

## Teigarten:

- Weizenteige
- Weizenmischteige
- Roggenhaltige Teige
- Berliner Teige
- Brezelteige
- Spezialteige

## Produkte:

- Rundstücke zur Herstellung von Brötchen und Formgebäcken, portionierte Teigstücke

## Volle Leistung auf wenig Platz

Die K2 ist eine kompakte zweireihige, vollautomatische Teigteil- und Wirkmaschine. Sie ermöglicht eine vielseitige und rationelle Produktion einer breiten Produktpalette mit nur einer Maschine. In bester handwerklicher Qualität lassen sich normale Brötchenteige, aber auch ganz weiche, kühle und stark zum Kleben neigende Teige – vom weichen Berliner Teig bis zum straffen Brezelteig – verarbeiten. Trotz ihrer Kompaktheit verfügt die K2 über alles, was die tägliche Arbeit komfortabel und sicher macht. Dabei ist sie einfach und durch nur eine Person zu bedienen, produziert bis zu 3.200 Stück/h und kann durch ihre platzsparende Bauweise auch auf engstem Raum eingesetzt werden.

## Bequeme Teigeingabe

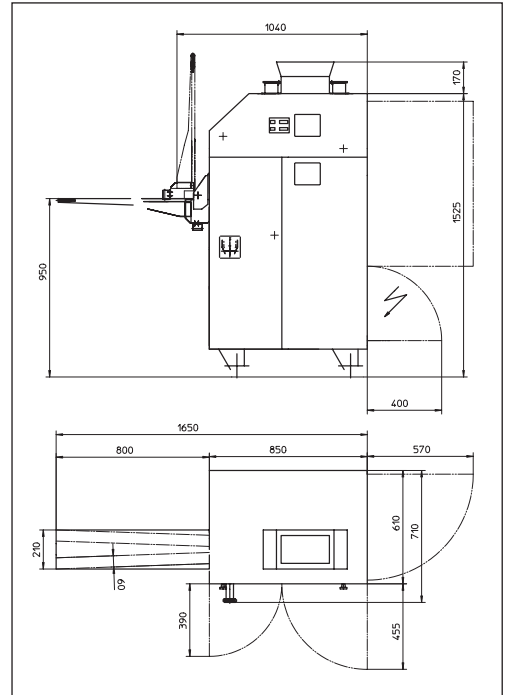
Die bequeme Teigeingabe in die K2 erfolgt in den Trichter mit bis zu 15 kg Fassungsvermögen. Hier erfolgt ein zwangsweiser Einzug ohne Pressen oder zeit- und arbeitsaufwendiges Strängeformen.

## Teigschonendes Arbeiten

Die Teigstücke werden in der gleichen Kammer portioniert und rundgewirkt. Ein besonderes Dosiersystem ermöglicht eine sehr teigschonende Arbeitsweise. Das Stückgewicht wird einfach und genau mit dem Handrad eingestellt. Das Wirksystem der K2 arbeitet mit einer Wirkplatte – wie bei einer Tellerschleifmaschine – mit stufenloser Einstellung der Wirkgeschwindigkeit. Die Wirkplatte verfügt über eine teigabweisende Beschichtung für weiche, kühle und stark zum Kleben neigende Teige und wird nach jedem Wirkvorgang angehoben. Die Wirkraumhöhe wird wie bei dem System der Tellerschleifmaschine stufenlos manuell eingestellt. Die Teigstücke lösen sich leicht von der Trommel und werden mit dem Schluss nach unten auf das Spreizband abgelegt.

## Ausstattungen

Für die Wartung und Pflege ist die K2 durch große Türen gut zugänglich und mit der Edelstahl-Verkleidung einfach und hygienisch mit wenig Zeitaufwand zu reinigen. Dank der Räder und dem hochklappbaren Spreizband kann die K2 schnell und platzsparend bewegt werden. Sie kann mit bedarfsgerechten Zusatzoptionen oder nachfolgenden 2-reihigen Gärerschleifen oder Stüpfelmaschinen ausgestattet werden.



## Technische Daten

- Maschinengewicht: 570 kg
- Anschlussspannung: 400 V/50 Hz  
oder 200 V
- Anschlussleistung: 1,2 kW
- Absicherung: 16 A

Technische Änderungen vorbehalten.

**TRIMA**  
TRIEBESER MASCHINENBAU GMBH

D - 07950 Zeulenroda-Triebes/Thüringen  
Zeulenrodaer Straße 48  
Telefon: 036622/75-0  
Telefax: 036622/75-300  
www.trima-baeckereimaschinen.de  
info@trima-baeckereimaschinen.de

Überreicht durch:

